

## Objectifs :

- Définir son organisation de travail dans le respect de la réglementation et des techniques culinaires adaptées à la liaison froide
- Mettre en œuvre des cuissons types permettant de conserver les qualités organoleptiques des produits travaillés
- Améliorer sa gestion matière première par la diminution de perte de masse des produits sur les phases de cuisson
- Mettre en œuvre une liaison de sauce adaptée à la liaison froide
- Connaître les assaisonnements neutres avec les déclinaisons possibles

## Participants :

Cuisinier, cuisinière, second de cuisine, chef de cuisine

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Etre posté sur une cuisine centrale – Travailler en liaison froide  
Avoir les bases de la cuisine

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Action de formation réalisée sur l'UCP

## Durée:

21 heures de formation

## Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
  - Mise en situation des participants sur les phases de production

# ADAPTER LES TECHNIQUES DE CUISINE POUR LA LIAISON FROIDE

## ✓ Organisation de travail

- l'organisation de son travail et la gestion du temps selon les techniques de cuisson
- Le respect du plan de production
- La connaissance et optimisation du matériel

## ✓ Les techniques de cuisson

- La cuisson douce
- Les cuissons de nuit
- La cuisson haute température avec protection
- Les cuissons classiques
- L'utilisation des sondes pour maîtriser les cuissons à cœur

## ✓ Adaptation des cuissons selon les produits cuisinés

- Maîtrise des cuissons en fonction des produits
- Les associations de saveurs
- La mise en valeur des produits bruts par la juste cuisson

## ✓ Les éléments de liaison des sauces

- Méthodes et techniques culinaires
- La mise en œuvre de bases neutres
- Les éléments à favoriser
- L'utilisation des fonds de sauce et de produits de 6<sup>ième</sup> gamme